



## Nüsslisalat mit Ei von Leonardo Davissi

Mengen für 50 Personen

2.5 cl Essig	Genügend Wasser in eine Pfanne geben, dass alle Eier davon bedeckt sein können. Mit dem Essig aufkochen.
25 Stück Eier	Vorsichtig ins kochende Wasser geben. Ab dem Moment, wo das Wasser wieder kocht, Hitze etwas zurücknehmen. ca. 6 Minuten ohne Deckel kochen.
2 kg Nüsslisalat	Waschen/rüsten
5.0 dl Essig	
20 g ital. Kräutermischung	
100 g Senf	
500 g Mayonnaise	Essig, Senf, Kräuter und Mayonnaise gut mischen (idealerweise in einem Shaker)
5.0 dl Olivenöl	Dazugeben und nochmals gut mischen/schütteln

Eier kochen

Salat waschen/rüsten

Salatsauce zubereiten, mit dem Salat mischen und ein wenig ziehen lassen

Salat auf Tellern anrichten

Eier schälen, achteln und hübsch auf den Salat legen (½ Ei pro Portion).